

Zutaten:

Boden:

3 Eier
90 g Zucker
1 Vanillezucker
1 P Schokopuddingpulver
60 g Mehl

Füllung:

500 g Vanillejoghurt
70 g Zucker
8 Blatt Gelatine

600 g Sahne

1 Glas Heidelbeeren
1 P Tortenguß



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Blitzbiskuit lt. Anleitung herstellen.

Gerbera auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 min backen.

Für die Füllung Gelatine einweichen, Vanillejoghurt und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und an die Masse angleichen. Sahne steif schlagen, zügig unter die Joghurtcreme heben und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Das Glas Heidelbeeren im **Müllermeister** abgießen, Heidelbeeren auf der gekühlten Torte verteilen, den Saft mit Tortenguß andicken und über den Früchten verteilen.

Nochmals kalt stellen und nach Belieben mit Sahne ausgarnieren.

Tipp: Die Torte kann alternativ auch mit einem hellen Boden im Muttertagsherz gebacken werden.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C